www.FryMac.com

BEDIENUNGSANLEITUNG

FryMac MKII

Aufstellung, Bedienung und Wartung

Deutsch

V1.0.

Go to **FryMac.com** to see instruction videos

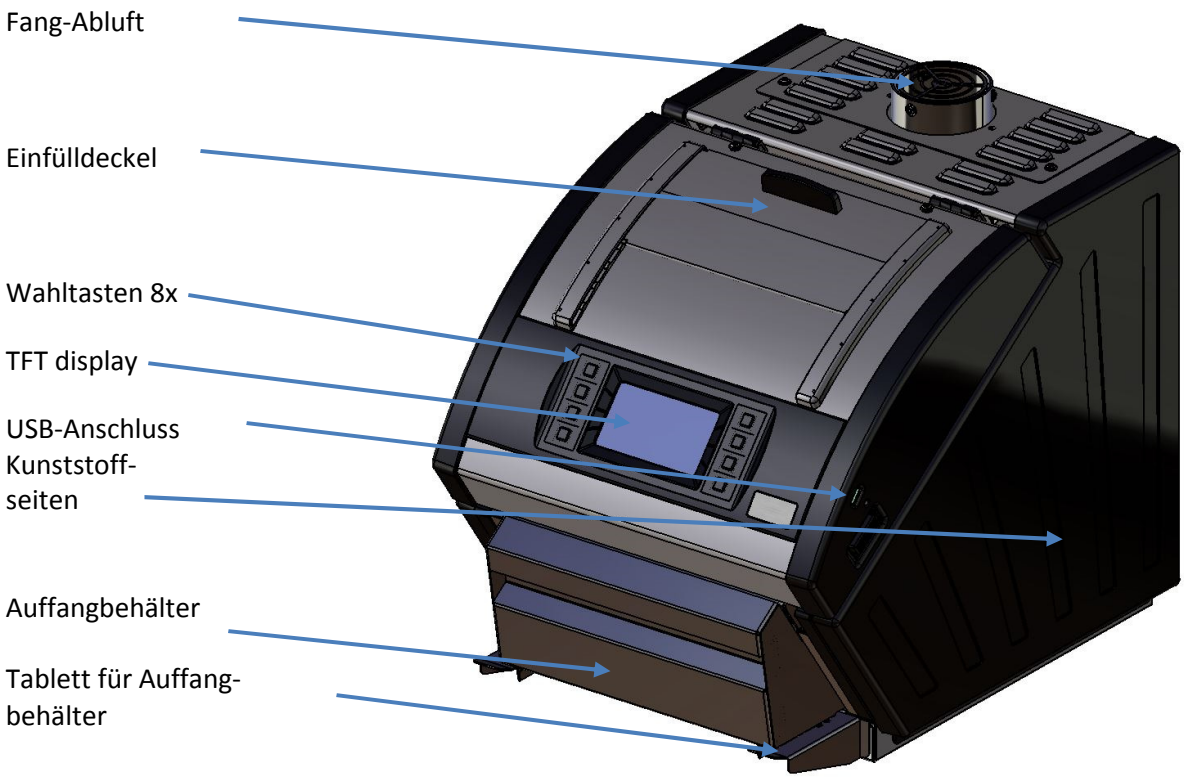
1. Allgemeine Produktbeschreibung
2. Installation
    2.1 Auspacken
    2.2 Aufstellen
    2.3 Erforderliche lichte Höhe über dem Gerät
    2.4 Lüftungsöffnungen
    2.5 Lüftung
    2.6 Umgebungstemperatur
    2.7 Elektrischer Anschluss
    2.8 Erdklemme für externen Potentialausgleich
    2.9 Wichtige Information
    2.10 Achtung
3. Tägliche Benutzung
    3.1 Einschalten des Geräts
    3.2 Aufwärmen
    3.3 Bedienung
    3.4 Standby
    3.5 Abkühlung
    3.6 Öffnen der Fronttür und Entnahme von Bauteilen zwecks Reinigung
    3.7 Achtung
4. Reinigung
    4.1 Reinigung herausnehmbarer Bauteile
    4.2 Reinigung der Ofenoberflächen innen
    4.3 Reinigung der Ofenoberflächen außen
    4.4 Reinigung des Ausblaskanals
    4.5 Wichtige Information
5. Menüs
    5.1 Programmierte Menüs
6. Änderung von Einstellungen
    6.1 Änderung von Zeit und Temperatur
    6.2 Änderung der Sprache
7. Zählerwerte
    7.1 Ablesen von Zählerwerten
8. Funktionstest
    8.1 Funktionstest von Motoren und Lüftern
9. Transport
10. Benutzung im Freien
11. Wartung
12. Fehlersuche
13. Technische Daten
14. Entsorgung abgenutzter Ausrüstung
15. Garantie

1. Allgemeine Produktbeschreibung

FryMac MKII ist für die Zubereitung von Pommes frites und anderen Fastfood-Produkten konstruiert. Im Gerät werden gefrorene oder aufgetaute Lebensmittel in abgewogenen Portionen in einem Herstellungsverfahren zubereitet, das der Zubereitung auf dem Grill ähnelt - jedoch völlig ohne Fritteuseöl oder -fett.

- Niedriger Fettgehalt - ausgewählte Produkte
- Besserer Geschmack
- Schnellere Zubereitung (1,45 Minuten – ca. 2 Minuten für Pommes frites je 100 g).
- Kein Einkauf von Öl / Fett und deshalb keine Probleme mit der Entsorgung von benutztem Fritteuseöl/-fett.

Im FryMac MKII dürfen ausschließlich von Mom's zugelassene Produkte zubereitet werden. Bei der Verwendung anderer Produkte kann das Ergebnis weniger befriedigend werden. Falls aufgrund der Verwendung anderer Produkte als Produkte von Mom´s Schäden am Gerät entstehen, sind diese nicht von der Garantie umfasst.

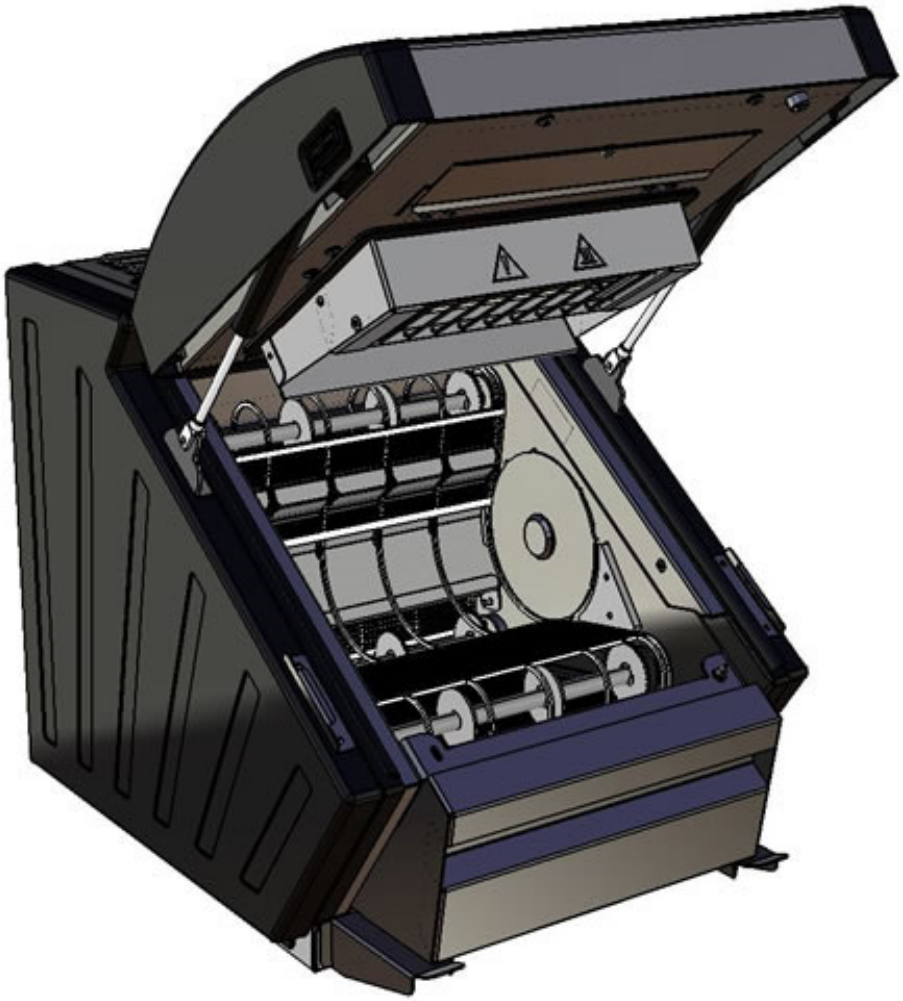


FryMac MKII benutzt 6 Halogenlampen als Heizquelle.

Abgemessene Portionen Pommes frites oder andere Produkte werden nach Öffnen des Einfülldeckels in das Gerät gegeben. Die Pommes frites fallen auf ein rotierendes Förderband, das dafür sorgt, dass die Pommes frites während des Zubereitungsverfahrens rotieren.

Wenn das Zubereitungsverfahren abgeschlossen ist, dreht das Förderband die Richtung, und die Pommes frites werden in einen Auffangbehälter ausgegeben.

Zur Beseitigung von Restfeuchte in den Lebensmitteln und um die Bauteile sowie die Außenoberflächen des Geräts gleichzeitig abzukühlen, wird Luft durch das Gerät geleitet.

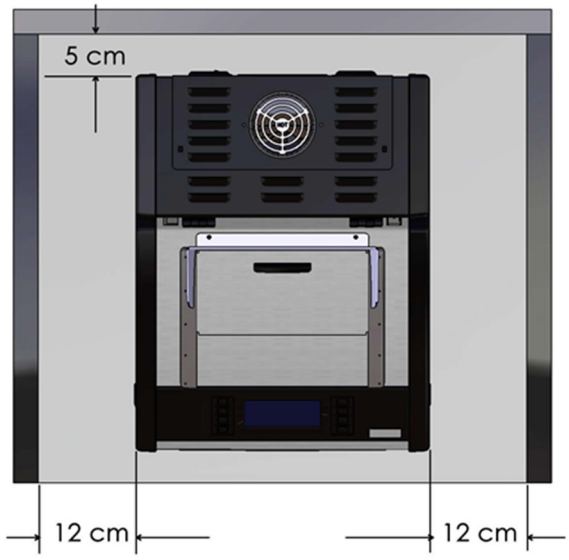
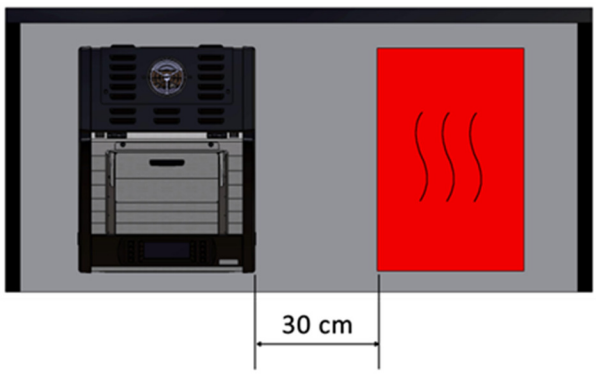


2. Installation

2.1. Auspacken

Das Gerät auspacken, die Verpackung entfernen und das Gerät auf sichtbare Schäden aufgrund falscher Handhabung während des Transports kontrollieren. Im Falle sichtbarer Schäden sofort Mom's A/S kontaktieren. Niemals ein Gerät mit sichtbaren Schäden installieren.	

2.2. Aufstellung

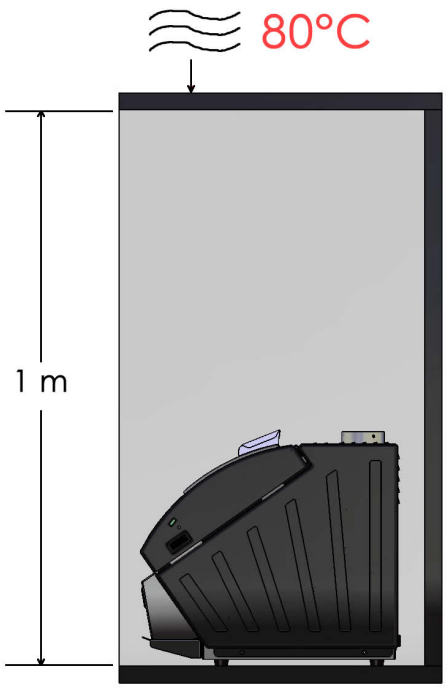
Das Gerät innen auf einer stabilen und ebenen Fläche aufstellen. Das Gerät sollte auf einem Tisch in normaler Küchentischhöhe aufgestellt werden.	
Der angegebene Mindestabstand ist einzuhalten. Dies ist erforderlich, damit die Einrastvorrichtungen der Fronttür und das Stromanschlusskabel zugänglich sind, und um sicherzustellen, dass die Lüftungsöffnungen nicht zugedeckt sind. Rückseite = 5cm Linke Seite = 12cm Rechte Seite = 12cm	**Gerät von oben** 
Falls das Gerät neben einem heißen Gerät, das Strahlenwärme ausstrahlt, aufgestellt wird (z.B. einem Pomes frites-Warmhaltegerät, einem Toaster, Ofen o.dgl.), ist ein Abstand von mindestens 30 cm zwischen dem FryMac MKII und dem Wärme ausstrahlenden Gerät einzuhalten. Dies gilt sowohl links wie rechts vom Mom´s MKII. Links = 30 cm Rechts = 30 cm	

2.3. Erforderliche lichte Höhe über dem Gerät

Es wird empfohlen, Platz über dem Gerät freizulassen, damit die warme Abluft entweichen kann. Am besten in der Nähe des Anschlusses, wo die Abluft aus dem Raum geführt wird.

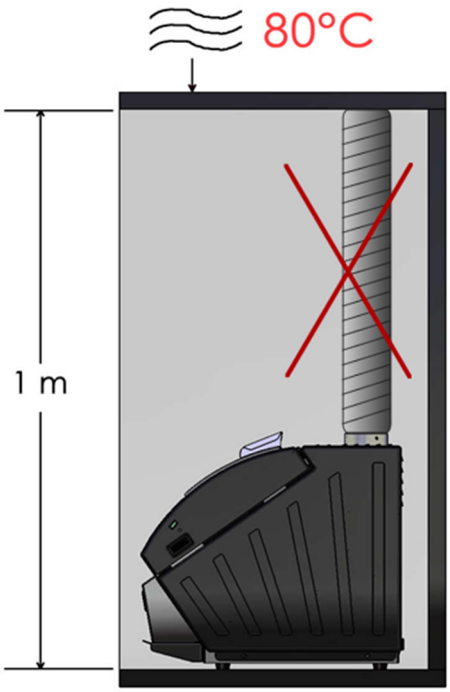
Falls das Gerät unter einer Oberfläche aufgestellt wird, ist ein Mindestabstand von 1 m vom Boden des Geräts einzuhalten. Ferner müssen die Werkstoffe eine konstante Arbeitstemperatur von 80 ° C vertragen können.

Gerät von der Seite



Es darf kein Abluftanschluss direkt an das Gerät angeschlossen werden.
Falls ein Abluftrohr über dem Gerät gewünscht wird, ist ein Mindestsicherheitsabstand von 15 cm einzuhalten.

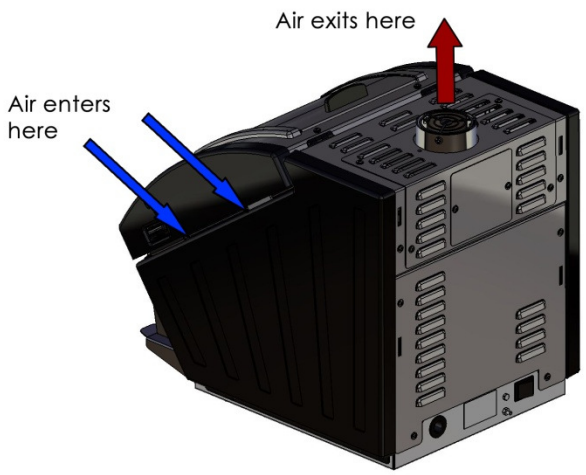
Gerät von der Seite



2.4. Lüftungsöffnungen

Die Oberfläche der Fronttür wird von einem geregelten Luftstrom im Gerät abgekühlt. Die Luft strömt durch die Öffnungen des Geräts zwischen der Tür und den Kunststoffseiten hinein, und sie strömt durch das Gerät und durch die Abluftöffnung hinaus.

Die Lüftungsöffnungen dürfen **nicht** blockiert werden. Reduzierte Lüftung kann zu Überhitzung des Geräts führen, und dies kann eine Sicherheitsvorrichtung auslösen, die die Stromversorgung zu den Halogenlampen unterbricht. Danach lässt sich das Gerät erst wieder einschalten, wenn es auf normale Betriebstemperatur abgekühlt und der Schalter der Sicherheitsvorrichtung vom Kundendienst zurückgesetzt worden ist.



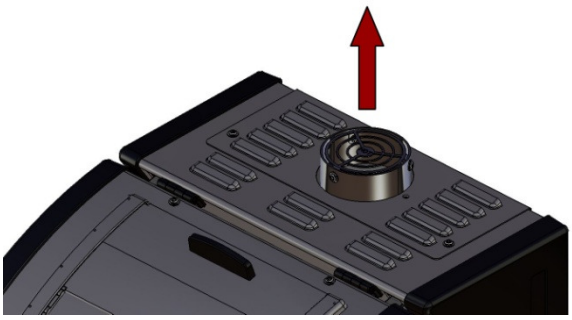
2.5. Lüftung

Die Abluftöffnung für die Lüftung des Geräts ist serienmäßig nach oben gerichtet.

Hinweis! Die Abluftöffnung lässt sich auch nach hinten ausrichten.

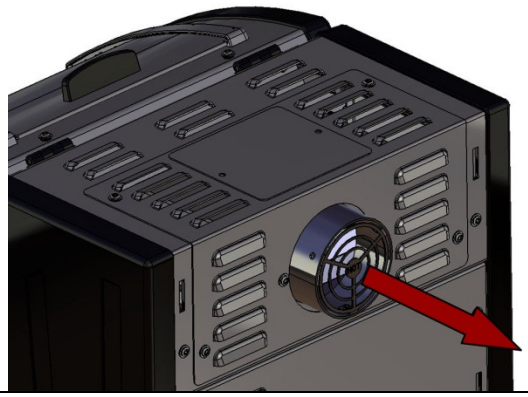
Während des Betriebs beträgt die maximale Ablufttemperatur 170 °C gemessen unmittelbar über der Abluftöffnung.

Das Gerät darf nicht direkt unter Material aufgestellt werden, das die heiße Abluft nicht verträgt.



Die Abluftöffnung lässt sich auch so positionieren, dass die Abluft nach hinten entweicht.

Falls diese Änderung vorgenommen wird, **ist unbedingt sicherzustellen,** dass die heiße Abluft keine Schäden verursachen kann.



2.6. Umgebungstemperatur

Das Gerät darf bei Umgebungstemperaturen unter +10 °C oder über +40°C und/oder einer relativen Luftfeuchte über 85% nicht benutzt werden.

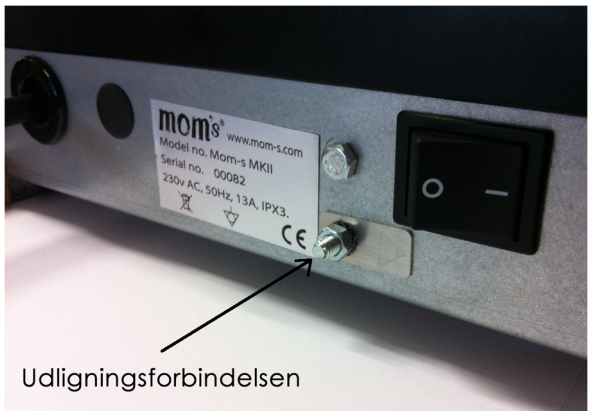
2.7. Elektrischer Anschluss

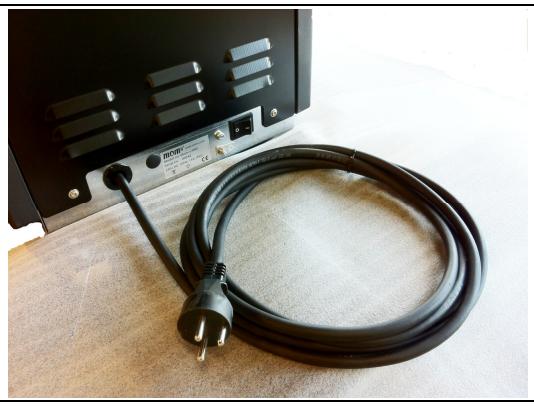
Das Gerät an 230V AC, 50 Hz, mit einer Gruppen-sicherung von mindestens 13A anschließen. Schwankungen in der Netzspannung dürfen maximal +10%/-10% betragen. Aus Sicherheitsgründen ist eine vorschriftsmäßige Erdung des Geräts erforderlich.

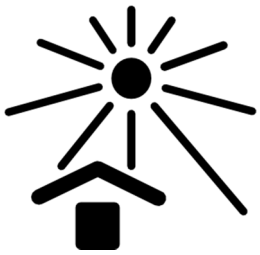
2.8. Erdklemme für externen Potentialausgleich

Das Gerät ist mit einem Erdanschluss (M5- Gewinde) an der Rückseite ausgerüstet, der für den Anschluss eines Ausgleichsleiters benutzt werden kann.

Der Anschluss ist mit einem Potentialausgleichs-symbol markiert (IEC 60417-1 Symbol 5021).



2.9. Wichtige Information	
Das Gerät darf nur auf Oberflächen, an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder dergleichen aufgestellt werden, wenn diese aus nicht brennbarem Material hergestellt oder mit einer Verkleidung aus nicht brennbarem, wärmeisolierendem Material versehen sind. Gesetzliche Vorschriften und Bestimmungen bezüglich Brandschutz sind einzuhalten.	
Falls das Anschlusskabel beschädigt wird, ist es durch ein spezielles Kabel zu ersetzen, das von der Mom's A/S geliefert werden muss.	

2.10 Achtung	
Das Gerät darf nicht direkter Sonnenstrahlung ausgesetzt werden.	

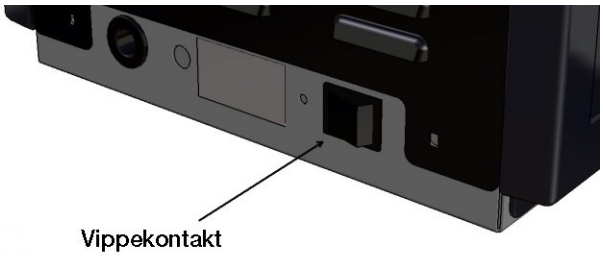
3. Tägliche Benutzung

3.1. Einschalten des Geräts

Vor dem Einschalten des Geräts kontrollieren, ob alle Bauteile korrekt montiert sind:

- Trommeleinheit
- Auffangbehälter
- Tropfschale

Das Gerät durch Betätigen des Wippschalters hinten am Gerät einschalten.



Zum Einschalten der Aufwärmphase eine beliebige Taste neben dem Display betätigen.

3.2. Aufwärmen

Beim Einschalten eines kalten Geräts vergehen ca. 10 Minuten, bis die korrekte Betriebstemperatur erreicht ist.

Während der Aufwärmphase erscheint im Display “Gerät wärmt auf ...”.

Der Name des Menüs und die momentane Temperatur im Gerät wird im unteren grauen Feld angezeigt.

3.3. Bedienung

Die jeweiligen 6 oberen Wahltasten lassen sich für die Zubereitung eines Produkts vorprogrammieren. Die Zubereitung von bis zu 30 Produkten kann vorprogrammiert werden.

Die Wahltasten 1, 2, 3, - 5, 6 und 7 bilden eine ”Wahltastengruppe” von jeweils 6 Produkten.
Die Taste ”4” ”Weitere Produkte” hat die Funktion einer Taste zum ”Blättern” zwischen den verschiedenen ”Wahltastengruppen”.
Die Taste 4 drücken, um die nächste Wahltastengruppe im Display aufzurufen, insgesamt 5 Mal ist möglich.

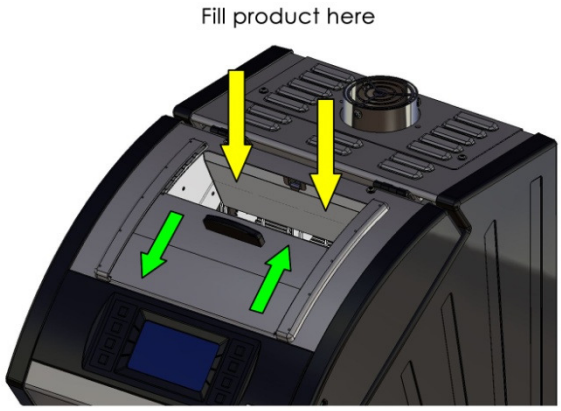
Startphase:
Die Taste für das gewünschte Produkt drücken, um eine Zubereitungsphase einzuleiten.
Im Display erscheint ”Produkt eingeben”.

Für die Wahl weiterer Produkte die Taste 4 drücken.

Befüllen:
Den Einfülldeckel nach unten schieben, und das Produkt in die Einfüllrutsche geben.

Den Einfülldeckel schließen.

Die Zubereitung beginnt automatisch.

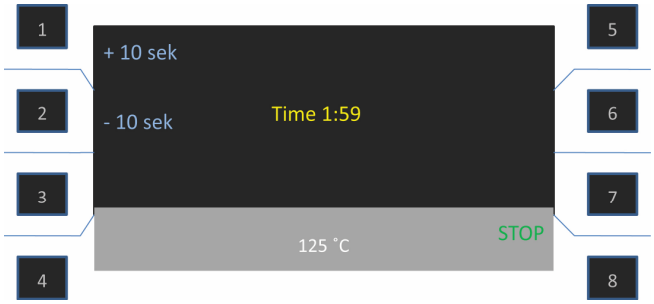


Zubereitung:
Die Zubereitungszeit wird während der Zubereitungsphase im Display angezeigt.

Während der Zubereitungsphase darf der Deckel nicht geöffnet und der Auffangbehälter nicht entfernt werden.

Die Zubereitungszeit lässt sich während der Zubereitungsphase erhöhen/reduzieren.

Die Zubereitungsphase lässt sich jederzeit durch Betätigen der “Abschalttaste” abschalten.

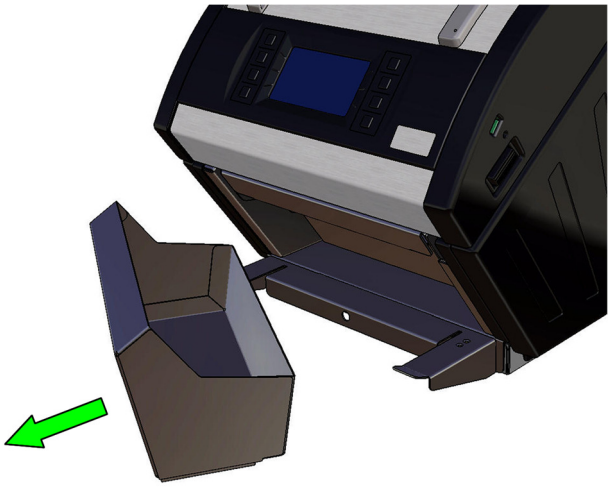


Ausgabe:
Wenn die Zubereitungsphase abgeschlossen ist, wird das Produkt automatisch in den Auffangbehälter ausgegeben, und es ertönen drei Pieptöne.

Wenn die Anzeige “Produkt wird ausgegeben” im Display erlischt, kann der Auffangbehälter aus seiner Halterung entnommen werden.

Das Produkt auf ein Serviertablett schütten, und den Auffangbehälter in das Gerät zurücksetzen.

Den Auffangbehälter möglichst schnell in die Halterung zurücksetzen.



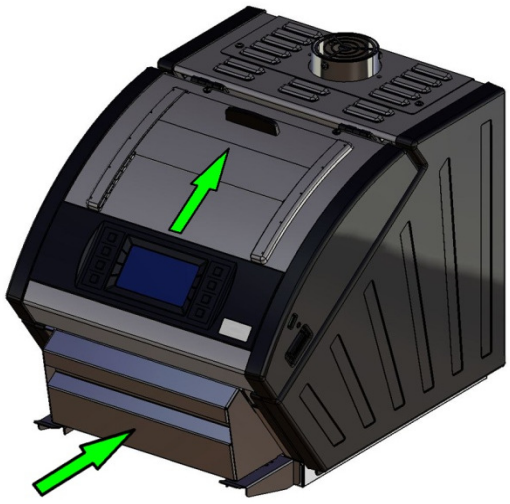
3.4. Standby

Wenn das Gerät warm ist und sich nicht in der Zubereitungsphase befindet, schaltet es auf Standby. In Standby wird eine Temperatur von 95°C – 105°C im Gerät aufrechterhalten, und das Gebläse sowie die Lampen gehen in Sparmodus, so dass sie möglichst wenig Energie verbrauchen. Die Leistungsaufnahme liegt im Bereich 130W - 750W.

In Standby ist das Gerät jederzeit bereit, eine Zubereitungsphase einzuleiten.
Wenn die Standby-Temperatur im Gerät unter 120°C ist, wird automatisch eine zusätzliche Zubereitungszeit für die erste Ausgabe berechnet, um einheitliche Qualität der zubereiteten Produkte zu gewährleisten.

Achtung!
Wenn das Gerät in Standby ist, ist es wichtig, dass der Einfülldeckel geschlossen ist und der Auffangbehälter korrekt in seinem Sitz angeordnet ist.

Ist dies nicht der Fall, erscheint ein Text im Display, um den Benutzer daran zu erinnern, den Auffangbehälter korrekt zurückzusetzen und den Einfülldeckel zu schließen. Ferner ertönt ein Piepton.



3.5. Abkühlung

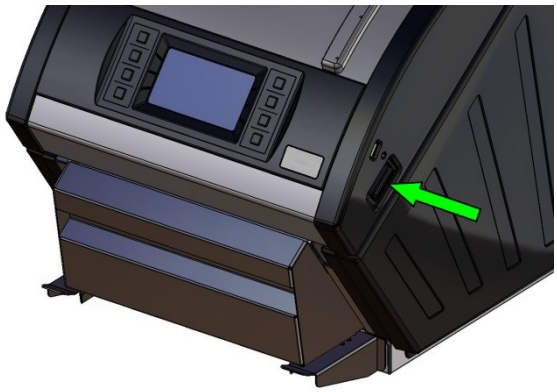
Vor Abschalten des Geräts ist es erforderlich, die Innenbauteile durch Einschalten der Kühlfunktion abzukühlen.

Die Taste 8 “Abschalten/Abkühlen” drücken, um das Kühlprogramm durchzuführen.
Das Gerät schaltet in Ruhezustand, wenn die Temperatur im Gerät auf unter 40˚ C abgesunken ist.

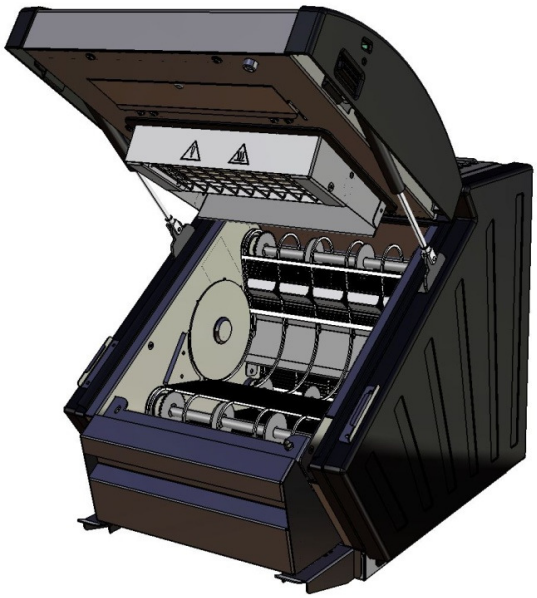
Das Gerät am Wippschalter hinten abschalten.
Nach Abschalten des Geräts, kann der Deckel zwecks täglicher Reinigung geöffnet werden.

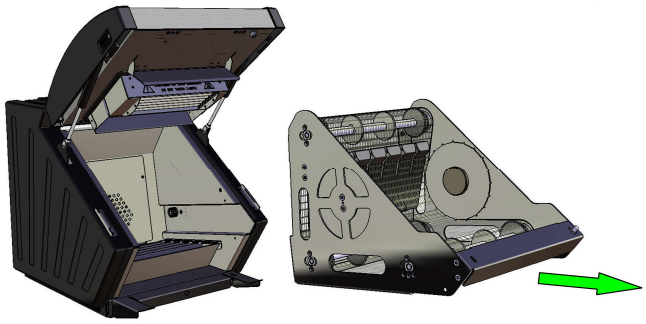
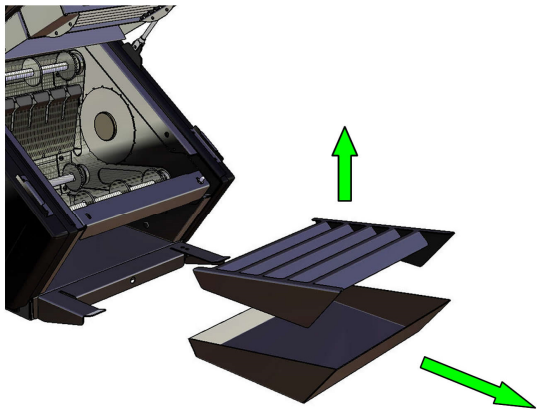
3.6. Öffnen der Fronttür und Entnahme von Bauteilen zwecks Reinigung

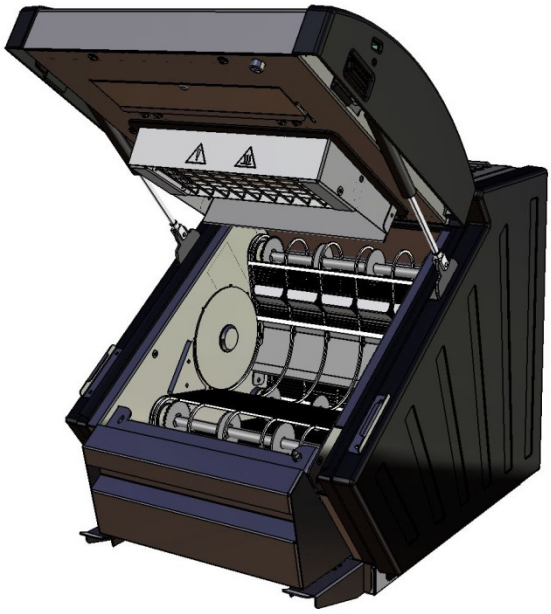
Die beiden Einrasttasten an den Seiten der Fronttür drücken, und die Fronttür öffnen.



Die Fronttür wird durch die beiden Gasfedern angehoben und in geöffneter Position gehalten.

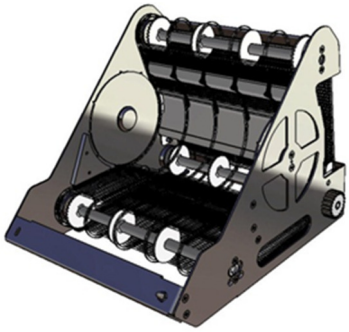
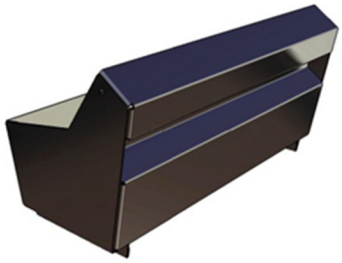
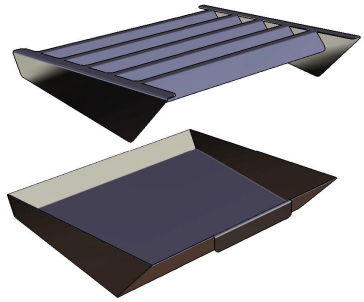


Die Trommeleinheit lässt sich jetzt herausziehen.	
Die Tropfschale lässt sich herausziehen und zwecks Reinigung demontieren. Das Blech am Handgriff herausziehen.	

3.7. Achtung	
Das Gerät enthält bewegliche Bauteile, die heiß sein können! **Stets Hände aus dem Geräteinneren fernhalten, wenn das Gerät eingeschaltet ist, oder wenn das Gerät ohne vorheriges Einschalten der Kühlfunktion abgeschaltet wurde.** 	
Achtung! Die Innenteile der Füllrutsche können heiß sein. Niemals die Hände in die Füllrutsche stecken.	
Den Einfülldeckel/die Fronttür nicht öffnen, während das Gerät hochfährt. Falls der Einfülldeckel /die Fronttür versehentlich geöffnet wird, werden die Halogenlampen automatisch abgeschaltet, aber die Innenbauteile sind weiterhin heiß.	

4. Reinigung

4.1. Reinigung herausnehmbarer Bauteile

Trommeleinheit	Auffangbehälter	Tropfschale
		

Einführung
Damit die Leistung des Geräts mom´s II jederzeit optimal ist, ist die folgende Reinigungsanleitung zu befolgen.
Hinweis! Die Reinigung ist in Übereinstimmung mit den Anweisungen auszuführen, um die Möglichkeit von Feuergefahr zu vermeiden.

Reinigungsintervalle
Die Trommeleinheit, die Tropfschale mit dem Lamellenrahmen sowie der Auffangbehälter sind täglich zu reinigen.
Die Siebplatte und die Lampengitter muss mindestens alle zwei Wochen gereinigt werden.

Reinigungsmittel
Die Trommeleinheit und der Lamellenrahmen mit dem folgenden Reinigungsmittel reinigen: Greasestrip Plus von Ecolab bzw. Suma Grill von Diversey - *a part of Sealed Air.*
Der Auffangbehälter und die untere Tropfschale mit einem herkömmlichen Haushaltsspülmittel reinigen. **Hinweis: KEINE Industriespülmittel für den Auffangbehälter benutzen!**

Erforderliche Maßnahmen
Während der Reinigung mit Greasestrip Plus stets Schutzhandschuhe (herkömmliche Gummihandschuhe) und Schutzbrille tragen, und die Produktbeschreibung des Herstellers genau befolgen! Die Produktbeschreibung befindet sich auf der Rückseite des Etiketts auf der Originalverpackung des Produkts.

Vorschriften und Bestimmungen für Aufbewahrung und Anwendung von Chemikalien enthaltenden Reinigungsmitteln.
Falls vor Ort geltende Vorschriften und Bestimmungen den Einsatz von Greasestrip Plus am Aufstellungsort des Geräts untersagen, ist es wichtig, abnehmbare Bauteile des Geräts in einen getrennten Raum zu bringen, in dem Greasestrip Plus aufbewahrt und benutzt werden darf.

Vor Beginn der Reinigung
Sie benötigen:

- Gummihandschuhe
- Schutzbrille
- einen Behälter mit Deckel zur Aufbe-wahrung der Trommeleinheit und des Lamellenrahmens während der Reinigung
- eine Sprayflasche oder einen Zerstäuber für den Reinigungsmittel-Behälter

Achtung!
Greasestrip Plus oder Suma Grill Reinigungsmittel darf nur direkt auf die Bauteile gesprüht werden, wenn diese sich im Behälter befinden.

Reinigung der Trommeleinheit

- Die Trommeleinheit und den Lamellen-rahmen in den Behälter legen.
- Die Trommeleinheit auf allen Seiten / Stellen sprayen – eventuell die Trommeleinheit leicht anheben, so dass alle Flächen von Greasestrip Plus gedeckt werden können.
- Den Behälter mit dem Deckel verschließen

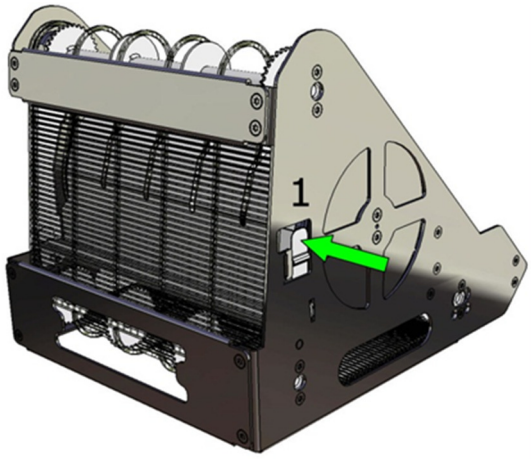
- Die Trommeleinheit und den Lamellen-rahmen die Nacht über im verschlossenen Behälter stehen lassen.
- Anschließend die Trommeleinheit und den Lamellenrahmen in einer Spülmaschine spülen – alternativ die Teile gründlich mit reichlich Wasser spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist.

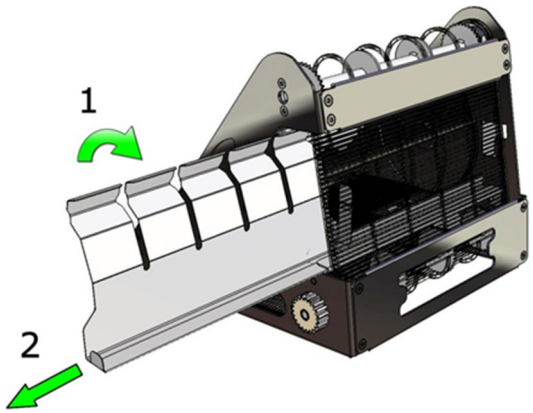
Falls die Trommeleinheit nicht sauber ist, muss das Reinigungsverfahren wiederholt werden.

Abnehmbarer Riemenspanner.

Wenn das Gerät mit einem abnehmbaren Riemenspanner ausgerüstet ist, lässt sich dieser zur Vereinfachung der Reinigung abmontieren.

1. Den Federarm drücken.



1. Den Riemenspanner drehen. 2. Den Riemenspanner herausziehen.	

4.2. Reingung der Ofeninnenflächen

Die Innenflächen des Ofens sind aus Edelstahl und sollten täglich mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Dafür wird ein herkömmliches Haushaltssreinigungsmittel empfohlen.

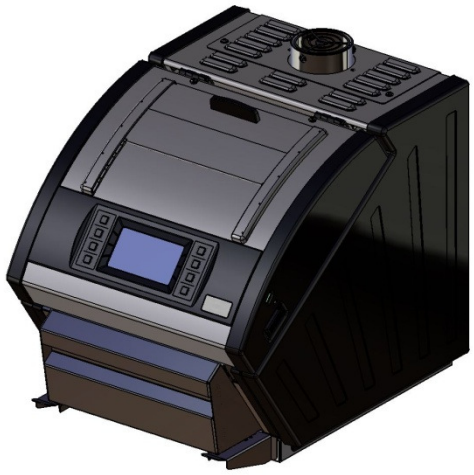
Hinweis:
Darauf achten, die Halogenlampen nicht zu berühren.

Chemikalien/Mittel für Ofenreinigung dürfen wegen der Halogenlampen ***niemals*** in das Gerät gesprüht werden.

4.3 Reinigung der Oberflächen außen

Die Oberflächen außen mit einem weichen, angefeuchteten Tuch mit mildem Seifenwasser abwischen.

Die Oberflächen außen nicht mit Wasser abspritzen, weil dadurch Wasser durch die Lüftungsöffnungen in das Gerät gelangen kann.



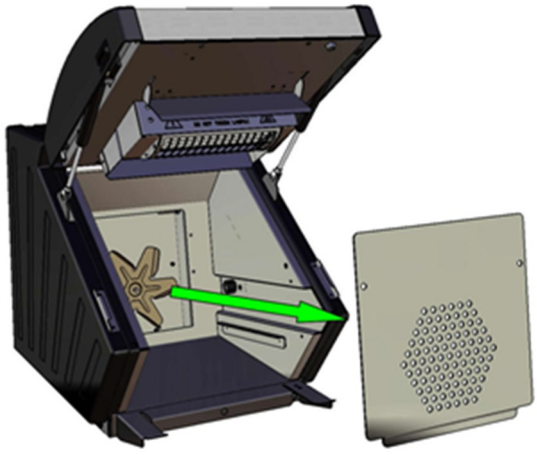
4.4 Reinigung des Abluftkanals

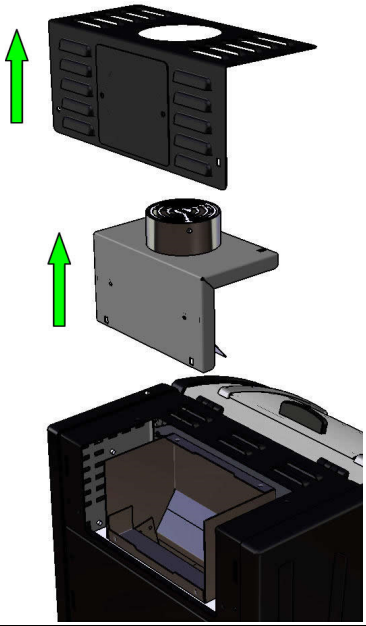
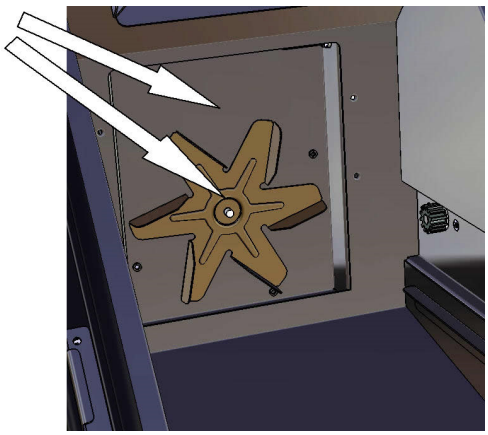
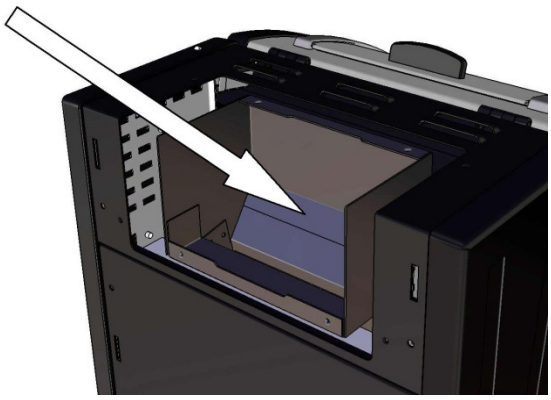
Hinweis!
Der Abluftkanal ist nach jeweils 5000 Zubereitungen zu reinigen, um angehäufte Fettreste zu entfernen.

Nach 5000 Zubereitungen im Gerät erscheint der nebenstehende Text im Display. Die Mitteilung lässt sich durch Betätigen der Taste 8 vorübergehend löschen.

Die Anzeige erscheint erneut nach weiteren 25 Zubereitungen.
Um die Anzeige permanent zu löschen, siehe bitte im Folgenden.

Die Siebplatte entfernen. Sie ist mit Schrauben befestigt.



Die Abdeckung für die Abluftöffnung sowie das obere Abluftgehäuse entfernen. Die Abdeckungen sind mit Schrauben befestigt.	
Die Innenflächen des Abluftkanals und das Lüfterrad reinigen. Zum Entfernen von Fettresten auf den Edelstahl-oberflächen kann ein Ofenreinigungsmittel benutzt werden.	
Den oberen Teil der Innenflächen des Abluftkanals reinigen. Zum Entfernen von Fettresten auf den Edelstahl-oberflächen kann ein Ofenreinigungsmittel benutzt werden.	
Die Abdeckungen und den Filter erneut montieren.	

Zum permanenten Löschen der Mitteilung die Tasten 5 und 6 eine Sekunde gedrückt halten. Die Anzeige erscheint erneut nach weiteren 5000 Zubereitungen.	

4.5 Wichtige Information	
Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.	

5. Menüs

5.1 Programmierte Menüs

Das Display enthält vordefinierte Zubereitungsmenüs mit den Produktnamen am jeweiligen Wahltaster. Die folgenden Produkte sind serienmäßig im Gerät vorprogrammiert. Einige Menüs setzen voraus, dass das Produkt vor dem Zubereiten aufgetaut ist.
Siehe folgende Tabelle.

Standardprogramme	Menge	Gefroren / Aufgetaut	Zubereitungszeit (Sekunden)	Leistung (W)
Pommes 100g	100g	Gefroren	2:00	3.000
Pommes 200g	200g	Gefroren	2:30	3.000
Pommes 450g	450g	Gefroren	4:20	3.000
Nuggets 5 Stck.	5	Gefroren	4:10	2.200
Steak	2	Gefroren	3:00	3.000
Menü eingeben	-	-	00:10	0
Menü eingeben	-	-	00:10	0
Menü eingeben	-	-	00:10	0
Menü eingeben	-	-	00:10	0
Menü eingeben	-	-	00:10	0
Menü eingeben	-	-	00:10	0
Menü eingeben	-	-	00:10	0
Menü 1	-	-	00:10	0
Menü 2	-	-	00:10	0
Menü 3	-	-	00:10	0
Menü 4	-	-	00:10	0
Menü 5	-	-	00:10	0
Menü 6	-	-	00:10	0
Menü 7	-	-	00:10	0
Menü 8	-	-	00:10	0
Menü 9	-	-	00:10	0
Menü 10	-	-	00:10	0
Menü 11	-	-	00:10	0
Menü 12	-	-	00:10	0
Menü 13	-	-	00:10	0
Menü 14	-	-	00:10	0
Menü 15	-	-	00:10	0
Menü 16	-	-	00:10	0
Menü 17	-	-	00:10	0
Menü 18	-	-	00:10	0

6. Änderung von Einstellungen

6.1 Änderung von Zeit und Temperatur

Das folgende Verfahren gilt für alle Produkte.

Die Taste 1 drücken und gedrückt halten, und gleichzeitig die Taste 4 drücken.

Dadurch wird das Menü für die Einstellung von Zeit und Temperatur für Produkt 1 aufgerufen.

Die Taste 1 drücken:
Der Text ”Zeit: 2.10 Sek.” wird blau.
(”Leistung 3000 W” erscheint gleichzeitig in weiß).
Die Zeit mit den Tasten 2, 3, 6 und 7 einstellen.

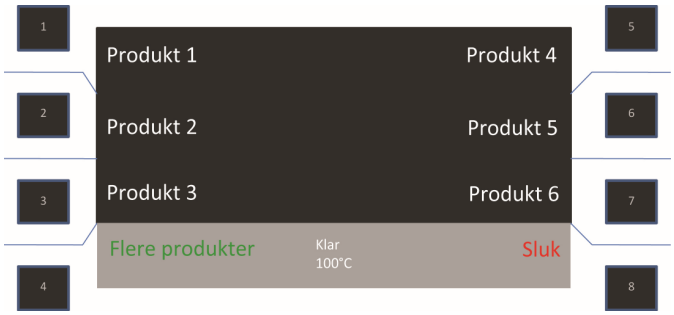
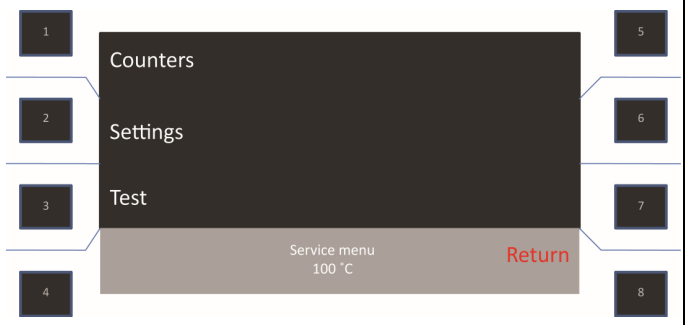
Die Taste 5 drücken:
Der Text ”Leistung 3000 W” wechselt zu rot
(”Zeit: 2.10 Sek.” erscheint gleichzeitig in weiß).
Die Leistung mit den Tasten 2, 3, 6 und 7 einstellen.

Hinweis: Max. Leistung 3000 W.

Die Taste 8 drücken:
Zurück zum vorherigen Menü.

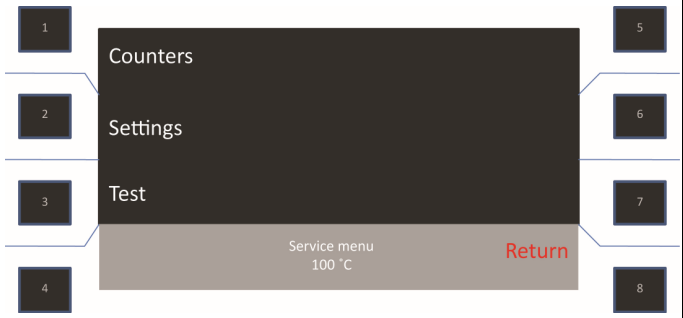
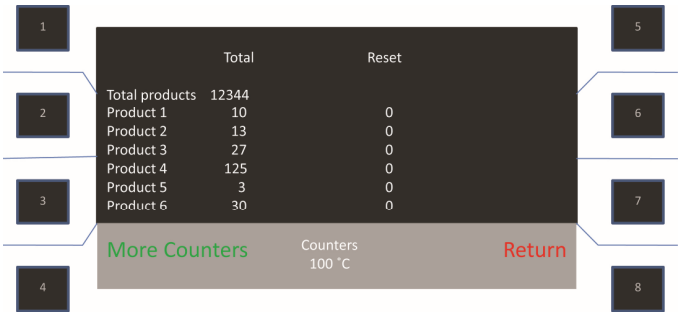
Die Taste 4 drücken:
Zurück zum Menü für die Einstellung von Produkttext (”Produkt 1”).

6.2 Sprache ändern

Die Taste 4 drücken und mehr als 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display zählt von 5 herunter. Danach wird zum Hauptmenü für Zähler/Einstellungen gewechselt.	
Die Taste 2 “Einstellungen” drücken.	
Die Taste 1 “Sprache” drücken.	
Die Taste für die gewünschte Sprache drücken.	

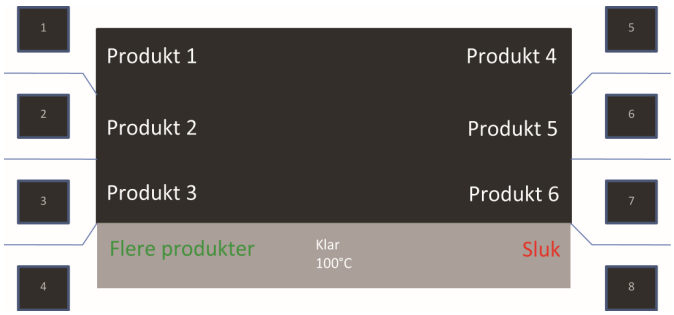
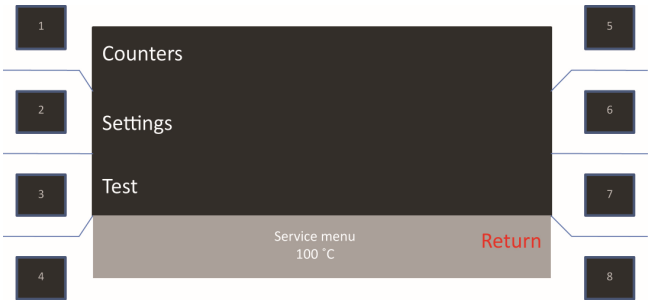
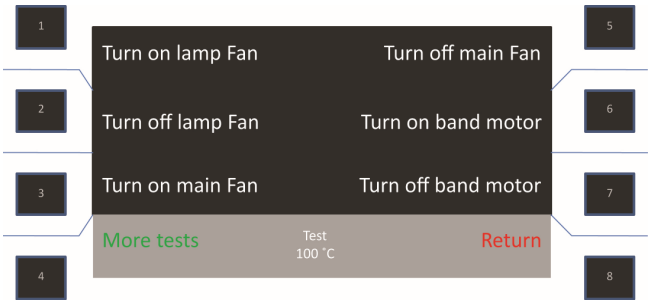
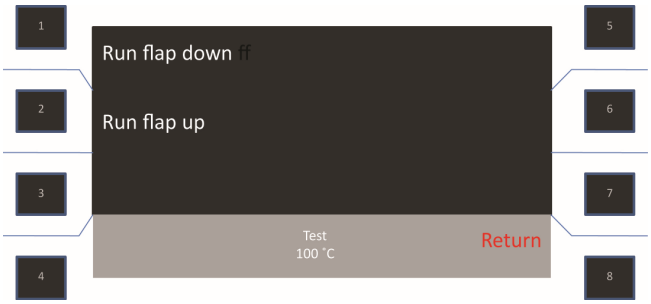
7. Zählerwerte

7.1. Ablesen von Zählerwerten

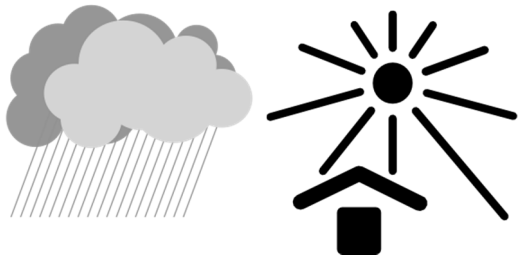
Die Taste 4 drücken und mehr als 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display zählt von 5 herunter. Danach wird zum Hauptmenü für Zähler/Einstellungen gewechselt.	
Die Taste 1 “Zähler” drücken.	
Die Taste 1 “Zähler zeigen” drücken. Zum Zurücksetzen von Zählern die Taste 5 “Zähler zurücksetzen” drücken. Hinweis! Die Gesamtzähler lassen sich nicht zurücksetzen.	
Die Gesamtzähler befinden sich in der linken Kolonne. Die rechte Kolonne für periodische Ablesungen lässt sich zurücksetzen.	

8. Funktionstest

8.1 Funktionstest von Motoren und Lüftern

Die Taste 4 drücken und mehr als 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display zählt von 5 herunter. Danach wird zum Menü für Zähler und Einstellungen gewechselt.	
Die Taste 3 “Test” drücken.	
Zwecks Überprüfung auf korrekte Funktion können die Motoren und die Lüfter ein- bzw. ausgeschaltet werden. Wenn eingeschaltet, laufen die Lüfter bei Maximaldrehzahl. Falls die Motoren bzw. die Lüfter nicht ein- bzw. ausgeschaltet werden, den Kundendienst kontaktieren!	
Zwecks Überprüfung auf korrekte Funktion kann die Abschirmung hoch- und runtergefahren werden. Im Falle von Problemen mit der Funktion der Abschirmung, den Kundendienst kontaktieren.	

9. Transport	
Maßnahmen beim Transport	
Falls die Originalverpackung entsorgt wurde, ist das Gerät vor dem Transport sorgfältig zu schützen, um Schäden durch Erschütterung oder Stöße zu vermeiden. Vor dem Transport muss das Gerät abkühlen.	

10. Benutzung im Freien	
Maßnahmen bei der Benutzung im Freien	
Beispielsweise bei Ausstellungen, Festivals oder dergleichen. Das Gerät ist sorgfältig mit einem Schutz gegen Nässe durch Regen u.dgl. zu schützen.	

11. Wartung	
Siehe Reinigung, Abschnitt 4.	

12. Fehlersuche			
Fehler	Mögliche Ursache	Abhilfe	Erläuterung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht korrekt an die Stromversorgung angeschlossen. Der Schalter hinten am Gerät ist nicht eingeschaltet.	Das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Das Gerät einschalten.	
Die Sicherung brennt durch, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	Die Sicherungsgröße ist zu klein.	Dafür sorgen, dass die Steckdose mit einer Sicherung von min. 13A/230 V abgesichert ist.	
Die Pommes frites sind schwarz an den Enden.	Der Filter ist verstopft. Die Temperatur ist zu hoch.	Den Filter reinigen. Die Temperatur oder die Zeit einstellen.	

	Die Zubereitungszeit ist zu lang. Die Menge Pommes frites ist zu klein im Verhältnis zum gewählten Menü.	Hinweis: Den Filter stets vor Änderung von Temperatureinstellungen reinigen.	
Die Oberfläche des Einfülldeckels oder der Fronttür ist heiß.	Der Filter ist verstopft. Ein verstopfter Filter reduziert den Kühlluftstrom im Deckel.	Den Filter reinigen.	
Das Produkt ist kalt nach der Zubereitung.	Die Thermosicherung wurde ausgelöst.	Den Kundendienst kontaktieren. Die Thermosicherung niemals zurücksetzen, ohne dass die Ursache für die Überhitzung vom Kundendienst untersucht wurde.	
Die Heizlampen werden während des Zubereitungsverfahrens nicht eingeschaltet.	Die Thermosicherung wurde ausgelöst.	Den Kundendienst kontaktieren. Die Thermosicherung niemals zurücksetzen, ohne dass die Ursache für die Überhitzung vom Kundendienst untersucht wurde.	

13. Technische Daten

Breite = 36 cm
Höhe = 40 cm
Tiefe = 48 cm
Gewicht 29 kg
Stromversorgung = AC 230 V 50 Hz
Leistungsaufnahme bei Betrieb = 2800 W
Leistungsaufnahme bei Standby = 130 W – 750 W
Schallpegel = unter 60 dB (A)

14. Entsorgung abgenutzter Ausrüstung

Umweltschutz: Dieses Produkt darf nicht als Normalabfall entsorgt werden. Falls Ihr FryMac MKII eines Tages ausgetauscht werden muss, oder falls Sie das Gerät nicht mehr benutzen möchten, darf es nicht als herkömmlicher Haushaltsmüll entsorgt werden. Es muss auf eine umweltvertretbare Weise entsorgt werden.

Die Mom's A/S trägt zur Entsorgung elektrischer Produkte nach Ablauf ihrer Lebensdauer bei. Wenden Sie sich bitte an die Mom's A/S für nähere Anweisungen.

15. Garantie

Mom's leistet 12 Monate Garantie auf das Gerät bei Fabrikationsfehlern, Konstruktionsfehlern, Materialfehlern oder Fehlern in der Verarbeitung.
Die Garantie setzt voraus, dass die Reinigungs- und Wartungsanleitungen befolgt und eingehalten wurden, sowie dass die Umweltbedingungen einschließlich Anweisungen über Aufstellort des Geräts eingehalten wurden.
Wir behalten uns das Recht vor, unter Vorbehalt folgender Bedingungen, defekte Geräte (oder Teile davon) zu reparieren oder nach eigener Entscheidung ohne Berechnung zu ersetzen.

Die Garantie entfällt im Falle von Nichteinhaltung des Vertrages, oder falls das Gerät für andere Zwecke als in dieser Anleitung vorgeschrieben verwendet wird.

Folgende Bauteile sind nicht von der Garantie umfasst:

- Halogenlampen
- Förderband

! Schäden, die durch Folgendes verursacht wurden:
Unzweckmäßige Handhabung,
Brand, Unfall, nicht bestimmungsgemäße Verwendung,
Abnutzung, Beschädigung, falsche Einstellung bzw.
Reparatur
oder Schäden, die bei der Installation, Anpassung oder Veränderungen verursacht wurden.

Garantiearbeiten werden innerhalb der normalen Arbeitszeit ausgeführt.

Jegliche Wartung des Geräts darf nur von autorisiertem Kundendienst ausgeführt werden.

Die Garantie kann je nach Vertrag zwischen Käufer und Verkäufer unterschiedlich sein.

CE

Mom´s A/S
Sivlandvaenget 3, DK- 5260 Odense S.
Vat.no. 28130139